

欣葉・鐘菜

粹選欣葉台菜四十餘年的經典之作與款待精神，保留世代流傳的台灣美味，用最能呈現各食材美味的烹調藝法，以煎、炒、煮、炸、蒸、點心、冰、飲品多樣風味，忠實呈現給您，這是家的味道，也是文化的味道！

Shin Yeh Taiwanese Signature

Presenting classic delicacy and hospitality spirit of Shin Yeh, over four decades, has been preserving the authentic and traditional flavors of Taiwanese cuisine. With cooking techniques that best bring out the flavors of ingredients, from stir-frying, pan-frying and deep-frying to steaming, boiling and braising, we offers a variety of flavors that not only has the taste of home but also the taste of our culture.

シンイエ・ジョンツアイ

台湾伝統のおいしさを受け継ぐために、焼き、炒め、煮込み、揚げ、蒸しなど、多彩な調理法で、食材のおいしさを最大に活かした台湾料理をお届けします。これが、台湾の家庭の味であり、台湾食文化の味です。



菜單所使用之豬肉產地為西班牙、丹麥、台灣/菜單所使用之牛肉產地為美國、紐澳、台灣。
Pork dishes are prepared using Spanish, Danish, and Taiwanese pork.
Beef dishes are prepared using American, Australian, and Taiwanese beef.
豚肉料理はスペイン産、デンマーク産、台湾産を使用。
牛肉料理は米国産、オーストラリア産、台湾産を使用。

貼心提醒：如您對任何食物過敏，請告知點餐人員，謝謝！

NOTICE：If any members of your party have food allergies, please notify us.

食物アレルギーについてのお願い：

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に予めお申し付け下さい。

價格需另加百分之十費用 Prices are subject to 10% service charge.

税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。

圖片僅供參考 Photos for general reference only.

写真はイメージです。

風味小食

Flavored Appetizers
前菜



料理的傳承蘊含工藝的延續，是生活飲食文化形塑的根基。我們凝聚不同世代的手藝及巧思，蒐羅各地多樣的食材，以台味烹調手法及現代風味詮釋迎賓的多元料理。

An important component of the Taiwanese cuisine's legacy, which shaped our unique food culture, is the conserving and passing down of cooking techniques. With fresh ingredients, the crafts and inspirations we gathered from different generations, we hope to bring you heartwarming delicacies with a traditional- modern-styled delicacies.

料理の継承は、生活や食文化を形作る基盤となる技術の継承を意味します。世代を超えた職人技と創意工夫を凝らし、世界中から集めたさまざまな食材を台湾の調理技術や現代の味覚を用い、多彩な台湾料理でおもてなし致します。



鮮九孔鮑醋凍 NT\$ 180

Baby Abalone, Celery, Sweet Pepper, Jelly, Chilled
冷製トコブシ 煮こごり添え



茶香葡萄乾 NT\$ 160

Dried Grape, Vinegaretted, Oolong Tea, Marinated
干しぶどう ウーロン茶漬け



松子時蔬腐皮卷 NT\$ 360

Tofu Skin, Sprout, Black Fungus, Carrot, Pine Nut,
Sesame Dressing
松の実と季節野菜の湯葉巻き揚げ



蠔汁燜花膠卷 NT\$ 520

Sea Bass Maw, Oyster Sauce, Braised
魚の浮き袋の煮込み オイスター風味



杏鮑菇捆燒彩椒 NT\$ 360(毎日限量)

King Oyster Mushroom, Sweet Pepper, Green Bean,
Kung Pao Sauce, Stir-fried (Limited)
パプリカのエリンギ巻き炒め *数量限定



椒麻午仔魚柳 NT\$ 420

Noon Fish Fillet, White Water Snowflake, Hot Pepper Sauce,
Crispy-fried
ミナミコシロの唐揚げ ピリ辛ソースがけ

冷盤 / 拼盤

Cold Appetizers

冷製アペタイザー / 盛り合せ

三彩拼盤 (適合4-6人) NT\$ 850

(白片土雞 / 五味軟絲 / 涼拌海蜇皮)

Platter of Three (Chicken, Poached. Bigfin Reef Squid, Five Spices Sauce, Chilled. Jellyfish Skin, Sesame Oil, Chilled)

冷菜3種盛合せ(地鶏の塩ゆで、ゆで小イカ 五味ソース添え、クラゲの胡麻油和え)



五福拼盤 (適合8-10人) NT\$ 2,080

(香烤烏魚子 / 五味軟絲 / 白片土雞 / 涼拌海蜇皮 / 滷花菇)

Platter of Five (Mullet Roe, Turnip Slices, Roasted. Bigfin Reef Squid, Five Spices Sauce, Chilled. Chicken, Poached. Jellyfish Skin, Sesame Oil, Chilled. Mushroom, Braised)

冷菜5種盛合せ

(焼きカラスミ 葉ニンニク・大根添え、ゆで小イカ 五味ソース添え、地鶏の塩ゆで、クラゲの胡麻油和え、どんこ椎茸のしょうゆ煮)



五味鮮九孔鮑

NT\$ 600(4粒)

Baby Abalone, Five Spices Sauce, Chilled (4 Pieces)

活きトコブシ 五味ソース添え (4枚)



玉菜鴨賞卷

NT\$ 300(6粒)

Yilan Smoked Duck, Cabbage, Chilled (6 Pieces)

燻製ダックのキャベツ巻き (6個)



涼拌海蜇皮

NT\$ 380

Jellyfish Skin, Sesame Oil, Chilled

クラゲの胡麻油和え



香烤烏魚子

NT\$ 850(小)/ NT\$ 950(大)

Mullet Roe, Turnip Slices, Roasted

焼きカラスミ 葉ニンニク・大根添え



孔雀烏魚子

NT\$ 880(小)/ NT\$ 1,020(大)

Mullet Roe, Cuttlefish Mousse, Seaweed, Golden-fried

カラスミのイカすり身巻き



五味軟絲

NT\$ 420

Bigfin Reef Squid, Five Spices Sauce, Chilled

ゆで小イカ 五味ソース添え



白切太監雞

NT\$ 880

Savory Capon, Poached

シャボン鶏の塩ゆで



蔥油土雞/白片土雞

NT\$ 720

Savory Chicken, Scallion Dressing / Savory Chicken, Poached

地鶏の塩ゆで ネギ油かけ/地鶏の塩ゆで



醬滷牛頬佐麻辣醬

NT\$ 580

Beef Cheek, Spicy Sauce, Braised

牛頬肉の醬油煮 麻辣ソース添え

一品料理

Gourmet Dishes
逸品料理



紅蟳米糕 NT\$ 1,380

Roe Crab, Pork, Mushroom,
Glutinous Rice, Steamed

ワタリガニの台湾スタイルおこわ



南非鮑魚燒花菇 NT\$ 580(位)

Abalone, Mushroom, Braised (Per Person)
南アフリカ産 アワビの柔らかか煮とどんこ椎茸の醤油煮 (1人前)



花膠燒烏參 NT\$ 680(位)

Fish Maw, Sea Cucumber, Braised (Per Person)
ナマコと魚の浮き袋煮込み オイスター風味 (1人前)



手路干貝酥 NT\$ 1,380

Conpoy, Leafy Green, Crispy-fried
(Served with Romaine Lettuce)
ほぐし干し貝柱のサクサク揚げ レタス包み



鯉魚大蝦 NT\$ 900(2隻/毎日限量)

Prawn, Cuttlefish Mousse, Nut, Deep-fried
(2 Pieces / Limited)
車海老のイカすり身包み揚げ 鯉の姿仕立て (2個) *数量限定



上蟬冬粉 NT\$ 1,880

Crab, Green Bean Noodle, Stir-fried
ワタリガニの春雨炒め煮



干貝佛跳牆 NT\$ 980

Scallop, Sea Cucumber, Pork, Chicken, Broth, Braised
ぶっとびスープ ホタテの干し貝柱入り

鮮活海鮮

Seafood
シーフード

龍蝦

NT\$ 200 每兩 / per 37.5g

Lobster of Your Choice

活き伊勢海老





鹽焗處女蟳(季節料理) NT\$ 150 每兩/per 37.5g

Mud Crab of Your Choice (Seasonal)

(Mud Crab, Salt-baked)

活き渡り蟹の塩焼き (季節料理)

活藍蝦 NT\$ 85 每兩/per 37.5g

Blue Shrimp of Your Choice

活きえび



蔥油活魚 時價 每兩/per 37.5g

Live Fish of Your Choice

(Live Fish, Scallion, Soya Sauce, Steamed)

蒸し活き魚 ねぎ油かけ (時価)

鮮南非鮑 NT\$ 420(粒)

Abalone of Your Choice (Per Piece)

南アフリカ産 活きアワビ

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 蔥油蒸
2. 蔭豉蒸
3. 樹子蒸
4. 蒜蓉蒸
5. 古法蒸
6. 豆油薑蔥炒
7. 鹽酥

Choose Your Preferred Cooking Method :

1. Scallion Oil, Steamed
2. Fermented Soya Beans, Steamed
3. Cummingcordia, Steamed
4. Garlic, Steamed
5. Pork, Cummingcordia, Steamed
6. Scallions and Ginger, Soya Sauce, Fried
7. Crispy-fried

作り方をお選び下さい：

1. 葱油蒸し
2. トウチソース蒸し
3. 木の実蒸し
4. ニンニク蒸し
5. 豚ひき肉と木の実蒸し
6. ネギと生姜の台湾醤油煮
7. 塩コショウ揚げ

鮮魚

River and Ocean Fish
魚料理

五柳赤鯨 NT\$1,080

Sea Bream, Five Julienned Vegetable, Fried
キダイの姿揚げ 甘酢あんかけ

豆油赤鯨 NT\$980

Sea Bream, Soya Sauce, Fried
揚げキダイの台湾醤油煮





乾煎馬加魚

NT\$ 1,400(塊)

Spanish Mackerel, Pan-fried (Per Piece)

鯖焼き (1枚)



蒜香鯧魚

NT\$ 1,480(1/2尾)/NT\$ 2,580(尾)

Pomfret, Garlic, Crispy-fried

揚げマナガツオのニンニク焼き



古法蒸龍膽石斑 NT\$ 580

Giant Grouper Fillet of Your Choice

(Giant Grouper, Pork, Cummingcordia, Soya Sauce, Steamed)

タマカイの豚ひき肉と木の実の醤油蒸し



蔭豉龍膽石斑 NT\$ 580

Giant Grouper Fillet of Your Choice

(Giant Grouper, Leek, Soya Bean, Stir-fried)

タマカイのトウチソース蒸し

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 蔥油蒸
2. 蔭豉蒸
3. 樹子蒸
4. 蒜蓉蒸
5. 古法蒸
6. 豆油薑蔥炒
7. 鹽酥
8. 香辣水煮(NT\$780)

Choose Your Preferred Cooking Method :

1. Scallion Oil, Steamed
2. Fermented Soya Beans, Steamed
3. Cummingcordia, Steamed
4. Garlic, Steamed
5. Pork, Cummingcordia, Steamed
6. Scallions and Ginger, Soya Sauce, Fried
7. Crispy-fried
8. Hot Chili Oil, Boiled (\$780)

作り方をお選び下さい：

1. 蔥油蒸し
2. トウチソース蒸し
3. 木の実蒸し
4. ニンニク蒸し
5. 豚ひき肉と木の実蒸し
6. ネギと生姜の台湾醤油煮
7. 塩コショウ揚げ
8. 唐辛子煮込み(\$780)

牛 / 家禽

Meat
肉料理

蒜香沙朗

NT\$ 680

Beef Sirloin, Garlic, Sautéed

牛サーロインの煎り焼き ニンニク風味





宮保雞丁 NT\$ 420

Chicken, Chili, Peanut, Stir-fried
鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め



腰果雞丁 NT\$ 420

Chicken, Cashew Nut, Stir-fried
鶏肉のカシューナッツ炒め



紐澳菲力 (芥蘭炒菲力) NT\$ 520

Tenderloin AZ (Beef Tenderloin, Kale, Stir-fried)
ニュージーランド産 牛フィレ肉とカイランの炒め物

口感：油質含量低、肉質偏軟嫩
Texture：Tender and Lean
特徴：脂肪が少なく、柔らかい肉質です



美國沙朗 (醋薑炒沙朗) NT\$ 680

Serloin USA (Beef Serloin, Vinegar and Ginger, Stir-fried)
米国産 牛サーロインの生姜の酢漬け炒め

口感：油花較少、口感偏紮實
Texture：Marbly and Firm
特徴：甘みのあるサシが多めの濃厚な味わいです

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 醋薑炒
2. 宮保炒
3. 蔥薑炒
4. 芥蘭炒
5. XO醬炒
6. 沙茶醬炒

Choose Your Preferred Cooking Method：

1. Vinegar and Ginger, Stir-fried
2. Chili and Peanut, Stir-fried
3. Scallion and Ginger, Stir-fried
4. Kale, Stir-fried
5. Home Made Conpoy Sauce, Stir-fried
6. Satay, Stir-fried

作り方をお選び下さい：

1. 生姜の酢漬け炒め
2. 唐辛子炒め
3. 葱と生姜の炒め物
4. カイランの炒め物
5. XO醬炒め
6. サーチャージャン炒め

麻油 / 三杯

Casseroles

黒ゴマ油・三杯ソース料理

三杯雞腿肉 NT\$ 680

Chicken, Garlic, Basil, Ginger,
Three Cups Sauce, Stir-fried

鶏モモ肉の三杯ソース炒め バジル入り





三杯中卷 NT\$550

Cuttlefish, Garlic, Basil, Ginger, Three Cups Sauce, Stir-fried
イカの三杯ソース炒め バジル入り



三杯蕈菇 NT\$450

Mushroom, Garlic, Basil, Ginger, Three Cups Sauce, Stir-fried
キノコの三杯ソース炒め バジル入り



三杯甲魚(一天前預訂) NT\$1,350

Turtle Terrapin, Garlic, Basil, Ginger, Three Cups Sauce,
Stir-fried (Pre-order One Day in Advance)
スッポンの三杯ソース炒め バジル入り (要予約)



三杯九孔鮑蕈菇 NT\$980(6粒)

Baby Abalone (6 Pieces), Mushroom, Garlic, Basil, Ginger,
Three Cups Sauce, Stir-fried
活きトコブシとキノコの三杯ソース炒め バジル入り (6枚)



麻油雙腰 NT\$780

Chicken Testicle, Pork Kidney, Ginger, Sesame Oil, Stir-fried
鶏こうがんと豚マメのゴマ油炒め煮



麻油腰花 NT\$480

Pork Kidney, Ginger, Sesame Oil, Stir-fried
豚マメのゴマ油炒め煮

欣葉 經典

Our Signature Dishes
オリジナル グルメ



蒜香醃蜆仔 NT\$ 250

River Clams, Garlic, Soya Sauce, Marinated
シジミのニンニク醤油漬け



台式炸鮮蚵酥 NT\$ 420

Fresh Oyster, Basil, Deep-fried
台湾カキのサクサク揚げ



蔭豉蒜青蚵 NT\$ 420

Fresh Oyster, Leek, Soya Bean, Stir-fried
カキのトウチ・葉ニンニク炒め



欣葉滷肉 NT\$ 330(3塊)

Pork Belly, Soya Sauce, Braised (3 Pieces)
シンイェ名物 豚の角煮 (3個)



滷味肥腸 NT\$ 330

Pork Intestine, Preserved Mustard-green, Braised
豚モツの煮込み 高菜漬け添え



正宗菜脯蛋 NT\$ 320

Dried Turnip, Omelette Style, Fried
切干大根の玉子焼き



馬祖紅糟黑豚尾 NT\$ 480

Black Pig Tail, Mazu Red-rice-yeast-fermented Sauce, Braised
豚テールの紅麴漬け



蚵仔煎 NT\$ 380

Fresh Oyster, Pancake Style, Pan-fried
カキのオムレツ



蔭鼓生干貝 NT\$ 680

Fresh Scallop, Leek, Soya Bean, Stir-fried
ホタテ貝柱のトウチ・葉ニンニク炒め



瓜仔蛋黃肉 NT\$ 300

Minced Pork, Salty Egg Yolk, Steamed
豚挽肉と塩漬け卵の黄身蒸し



香煎豬肝 NT\$ 380

Pork Liver, Coriander, Fried
豚レバーの香り炒め



糖醋排骨 NT\$ 420

Pork Ribs, Sweet and Sour Sauce, Stir-fried
豚スペアリブの甘酢煮



蒜炒小魚 NT\$ 420

Whitebait, Leek, Stir-fried
シラスと葉ニンニクの炒め物



塔香九孔鮑 NT\$ 900(6粒)

Baby Abalone, Basil, Stir-fried (6 Pieces)
活きトコブシのバジル炒め (6枚)



麻婆豆腐 NT\$ 350

Minced Pork, Bean Curd, Scallion, Fried
麻婆豆腐



花生滷豬腳 NT\$ 390(3塊)

Pork Knuckle, Peanut, Braised (3 Pieces)
豚足の柔らか煮込み ピーナッツ入り (3個)



紅燒烏參 NT\$ 580

Black Sea Cucumber, Pork, Mushroom, Bamboo Shoot, Carrot, Braised
ナマコのオイスターソース煮込み



腰果蝦球 NT\$ 520

Shrimp, Sweet Pepper, Asparagus, Cashew Nut, Stir-fried
エビのカシューナッツ炒め



雪菜蝦球 NT\$ 520

Shrimp, Preserved Mustard-green, Stir-fried
エビの高菜漬け炒め



鳳梨蝦球 NT\$ 520

Shrimp, Fresh Pineapple, Sesame, Taiwanese Mayonnaise, Stir-fried
エビとパイナップルの炒め物 マヨネーズ和え



蝦仁豆腐 NT\$ 520

Shrimp, Tofu, Mushroom, Sugar Pea, Hot Chili Bean Sauce, Braised
エビと豆腐の豆板醬煮込み



茄汁海明蝦 NT\$ 680(2尾)

King Prawn, Spicy Sauce, Braised (2 Pieces)
大エビのトマトソース炒め (2尾)



宮保蝦球 NT\$ 520

Shrimp, Dried Chili, Green Onion, Stir-fried
エビの唐辛子炒め

炸物

Fried Dishes

揚げ物



干貝小魚花生 NT\$ 390

Whitebait, Peanut, Conpoy, Golden-fried
シラスとピーナッツ揚げ 干し貝柱入り



鹽酥香中卷 NT\$ 420

Cuttlefish, Basil Leaves, Deep-fried
イカリング揚げ 塩コショウ風味



究好猪米腸 NT\$ 390

Handmade Glutinous Rice Susage with CHOHO Pig, Pan-fried
台湾豚”究好猪”の自家製もち米入り腸詰



紫蘇蚵嗲 NT\$ 240(2粒)

Fresh Oyster, Cuttlefish Mousse, Shrimp, Perilla Leaves, Celery,
Mushroom, Cabbage, Onion, Cilantro, Deep-fried (2 Pieces)
カキの大葉かき揚げ (2個)



紅糟肉 NT\$ 420

Pork, Red-rice-yeast-fermented Sauce, Deep-fried
紅麴漬け豚バラ肉の揚げ物

時蔬湯品

Vegetables and Soups

野菜 / スープ



鮑魚佛跳牆 NT\$ 420(位)

Abalone, Scallop, Pork, Chicken, Sea Cucumber, Broth, Braised (Per Person)

ぶっとびスープ アワビ入り (1人前)



清宮段茄 NT\$ 320

Eggplant, Minced Pork, Wok-fried
ナスと豚挽肉の炒め物

季節時蔬 NT\$ 300-420

Seasonal Leafy Green Vegetable, Stir-fried
旬野菜の強火炒め



清燉牛腩湯 (台湾牛) NT\$ 250(位)

Taiwanese Beef, Raddish, Carrot, Ginger, Clear Soup (Per Person)
さっぱり塩味の台湾牛バラ煮込み (1人前)



酸菜薑絲蚵仔湯 NT\$ 180(位)

Oyster, Preserved Mustard-green, Ginger, Clear Soup (Per Person)

カキの生姜スープ 高菜入り (1人前)



松茸雞片湯 NT\$ 180(位)

Chicken, Matsutake Mushroom, Clear Soup (Per Person)
地鶏と松茸のスープ (1人前)

毎日燉湯 NT\$ 180(位)

Daily Soup (Per Person)
本日のスープ (1人前)

主食

Noodles, Rice
and Porridge
お食事



菜脯炒飯 NT\$ 320

Dried Turnip, Egg, Scallion, Rice, Stir-fried
切干大根のチャーハン



海鮮炒米粉 NT\$ 380

Sea Cucumber, Squid, Shrimp, Fresh Oyster, Cabbage, Carrot,
Scallion, Rice Noodle, Stir-fried
海鮮生ビーフン蒸し炒め



刈包 NT\$ 120(個)

Pork Belly, Peanut Powder, Preserved Mustard-green
in Steamed Bun (Per Piece)
台湾角煮バーガー (1個)



雙干貝炒飯 NT\$ 420

Fresh Scallop, Conpoy, Egg, Rice, Home Made X.O. Sauce,
Stir-fried
ホタテと貝柱のチャーハン



海鮮炒麵 NT\$ 380

Sea Cucumber, Squid, Shrimp, Fresh Oyster, Cabbage, Carrot,
Scallion, Noodle, Stir-fried
海鮮焼きそば



XO醬蘿蔔糕 NT\$ 380

Turnip Cake, Home Made X.O. Sauce, Pan-fried
大根もちのXO醬炒め

地瓜粥 NT\$ 55(位)

Sweet Potato, Porridge (Per Person)
欣葉名物 さつまいも粥 (1人前)

白飯 NT\$ 55(位)

White Rice, Steamed (Per Person)
ご飯 (1人前)



鯧魚米粉 NT\$ 3,300(尾)

Pomfret, Taro, Rice Noodle, in Pot
マナガツオのビーフンスープ (1尾)



紅燒牛肉麵 NT\$ 420

Beef Sirloin, Carrot, Raddish, Noodle, Soup
牛肉麵 醬油味

鍋物料理

Hot Pot
鍋料理



放山雞鍋 NT\$ 1,480(小)/NT\$ 1,880(大)
(菜脯 / 木耳薑絲 / 淮山 / 蒜頭 / 日光瓜)

Free Range Chicken Pot

(Dried Turnip / Fungus and Ginger / Yam / Garlic / Soya Picked Cucumbers)

放し飼い鶏の土鍋スープ (切り干し大根/キクラゲ/生姜/長芋/きゅうりのニンニク醤油漬け入り)



季節菜丸鍋

NT\$ 1,380(小)/NT\$ 1,880(大)

Home Made Vegetable Balls (Cuttlefish Mousse), Soup
旬野菜とイカつまれ団子のスープ



魷魚螺肉蒜鍋

NT\$ 1,480(小)/NT\$ 1,880(大)

Superior Squid, Whelks, Pork, Leek, Pot
サザエとスルメイカの葉ニンニク入り鍋



宜蘭西魯肉 NT\$ 1,000

Julienned Vegetable, Pork, Stewed

宜蘭名物"西魯肉"団子と白菜・揚げヒラメの土鍋煮込み



麻油雞鍋

NT\$ 1,480(小)/NT\$ 1,880(大)

Chicken, Ginger, Sesame Oil, Pot
地鶏のゴマ油米酒鍋スープ



鮑魚燉雞鍋(一天前預訂) NT\$ 3,600

Abalone, Chicken, Double-boiled
(Pre-order One Day in Advance)

あわびの濃厚鶏スープ煮込み (要予約)

布袋雞(一天前預訂) NT\$ 2,200

Chicken, Eight-treasures Stuffing, Braised
(Pre-order One Day in Advance)

布袋鶏 (プータイチー/要予約)

丸鶏の詰め蒸し ナマコ・豚ガツなどの八宝入り

雞仔豬肚鰻(一天前預訂) NT\$ 2,980

Turtle Terrapin, Chicken, Pork Tripe, Braised
(Pre-order One Day in Advance)

スッポンと鶏・豚胃袋の蒸しスープ (要予約)

甜品

Desserts デザート



杏仁花生茶 NT\$ 150(位)
Almonds, Peanut, Cream-styled (Per Person)
手作り杏仁スープ (ピーナッツパウダー入り)



杏仁花生豆腐 NT\$ 150(位)
Almonds, Peanut, Tofu (Per Person)
シンイエ名物 手作りモチモチ杏仁豆腐 (ピーナッツパウダー入り) (1人前)



紅豆糕 NT\$ 150(3塊)
Red Bean, Milk, Cake
小豆の蒸しケーキ (3個)



芋棗 NT\$ 150(3粒)
Taro, Red Bean Paste, Crispy-fried
タロイモの揚げ菓子 小豆あん入り (3個)



冰糖燕窩 NT\$ 580(30g)(位)
Bird Nest, Syrup, Double-boiled (Per Person)
ツバメの巣のスープ (1人前)



花生湯(冷/熱) NT\$ 130(位)
Peanut Soup (Iced / Hot) (Per Person)
ピーナッツスープ (冷/温) (1人前)



古早味布丁 NT\$ 130
Signed Pudding
昔ながらの焼きプリン